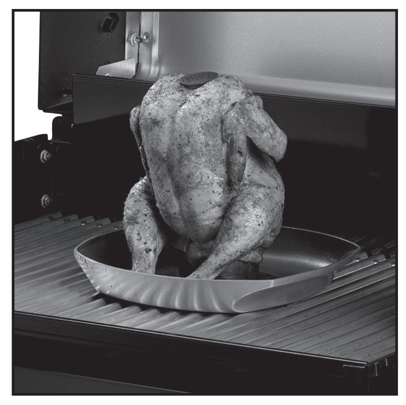
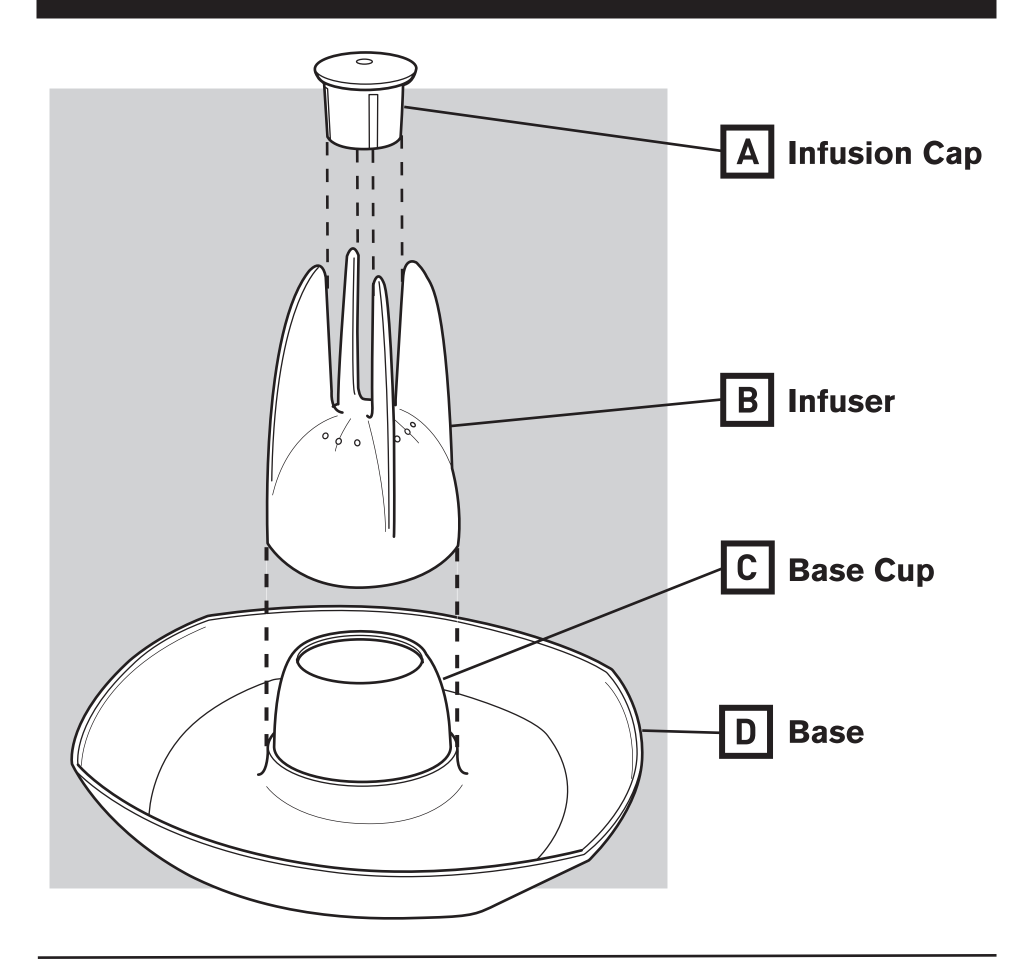


WEBER POULTRY ROASTER
RÔTISSOIRE À VOLAILLE
ASADOR DE AVES









⚠DANGERS & ⚠WARNINGS

⚠DANGER: Do not fill the Base Cup with alcoholic spirits. Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.

⚠WARNING: Poultry Roaster will be hot - use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.

⚠WARNING: The Poultry Roaster contains hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.

⚠WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.

⚠WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a glass table or surface.

1. Fill the Base Cup with your favorite liquid or marinade and don't forget to add your favorite spices.

⚠DANGER: Do not fill the Base Cup with alcoholic spirits. Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.

⚠CAUTION: Before filling the Base Cup of the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.

2. Place the Infuser over the Base Cup.

3. Place the poultry over the Infuser. Be sure the poultry is secure.

4. Place the Infusion Cap in the neck cavity of the poultry. Be sure the Infusion Cap is secure.

   NOTE: Coat the Infusion Cap with oil before placing in the neck of the poultry, if desired.

5. Place Poultry Roaster on the cooking grate. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.

Cooking Instructions

- Grill your prepared poultry over Indirect Medium heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 82° C in the thickest part of the thigh.
- Transfer the poultry and roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs remove the Infusion Cap and carefully lift the poultry off the Infuser.

⚠CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.

Note: Use a pair of tongs or a knife to separate the skin of the poultry from the Infusion Cap before attempting to remove.

Cleaning and Care Instructions

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Do not put in dishwasher to clean.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.
- Use care when cleaning and handling the non-stick surfaces, avoid scratching and cutting the non-stick surfaces.

Warranty

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber Poultry Roaster, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 1 year(s) when assembled, & operated in accordance with the printed instructions accompanying it.

Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty give you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

Roast Chicken with Apple and Curry

Direct/Medium

For the spice paste:

2 tablespoons vegetable oil
1 teaspoon brown sugar
½ teaspoon chili powder
½ teaspoon curry powder
½ teaspoon granulated garlic
½ teaspoon dry mustard
½ teaspoon kosher salt
½ teaspoon ground black pepper

1 whole chicken, 3½ to 4 pounds
½ cup apple juice

To make the spice paste: In a small bowl, mix the spice paste ingredients until evenly distributed.

Remove the packet of giblets from the body cavity of the chicken and set aside for another use. Remove and discard any excess fat from the body cavity of the chicken. Rinse the chicken under cold water and pat dry with paper towels. Rub the spice paste evenly over the outside of the chicken. Place the chicken in a bowl, cover with plastic wrap, and refrigerate for at least 2 hours, or as long as 12 hours.

Pour the apple juice into the Base Cup at the center of the Base. Place the Infuser over the Base Cup. Hold the chicken with the opening of the body cavity at the bottom and lower the chicken onto the Infuser. Place the Infusion Cap inside the neck cavity. Tuck the wing tips behind the chicken's neck.

Grill the chicken on the roaster over Direct Medium heat until the juices run clear and the internal temperature in the thickest part of the thigh reaches 82 °C, 45 to 50 minutes. Transfer the chicken and roaster to a work surface. Allow to rest for 5 to 10 minutes. Using oven mitts, potholders, or tongs, remove the Infusion Cap from the neck cavity and carefully lift the chicken off the Infuser. Cut the chicken into pieces and serve warm.

Makes 2 to 4 servings.

Barbecued Beer Chicken

Direct/Medium

For the marinade:

½ cup finely chopped green onions, white and light green parts
⅓ cup Dijon mustard
⅓ cup soy sauce
¼ cup fresh lemon juice
1½ tablespoons minced garlic
1 teaspoon crushed red pepper flakes
1 teaspoon kosher salt
1½ cup beer, divided

1 whole chicken, 3½ to 4 pounds

To make the marinade: In a small bowl whisk together the marinade ingredients along with 1 cup of the beer.

Remove the packet of giblets from the body cavity of the chicken and set aside for another use. Remove and discard any excess fat from the body cavity of the chicken. Rinse the chicken under cold water. Place the chicken in a large, resealable plastic bag and pour in the marinade. Press the air out of the bag and seal tightly. Turn the bag to distribute the marinade, place in a bowl, and refrigerate for at least 3 hours, or as long as 8 hours, turning the bag occasionally.

Pour the remaining ½ cup of beer into the Base Cup at the center of the Base. Place the Infuser over the Base Cup. Remove the chicken from the marinade, discard the marinade, and pat the chicken dry with kitchen towels. Hold the chicken with the opening of the body cavity at the bottom and lower the chicken onto the Infuser. Place the Infusion Cap inside the neck cavity. Tuck the wing tips behind the chicken's neck.

Grill the chicken on the roaster over Direct Medium heat until the juices run clear and the internal temperature in the thickest part of the thigh reaches 82 °C, 45 to 50 minutes, basting every 30 minutes or so with the juices collected in the base. Transfer the chicken and roaster to a work surface. Allow to rest for 5 to 10 minutes. Using oven mitts, pot holders, or tongs, remove the Infusion Cap and carefully lift the chicken off the Infuser. Cut the chicken into pieces and serve warm.

Makes 2 to 4 servings.

Rosemary-Garlic Chicken with White Wine

Direct/Medium

For the marinade:

4 large garlic cloves
½ cup fresh dill
¼ cup fresh rosemary leaves
¼ cup sour cream
2 tablespoons extra-virgin olive oil
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon freshly ground black pepper

1 whole chicken 3½ to 4 pounds
½ cup dry white wine

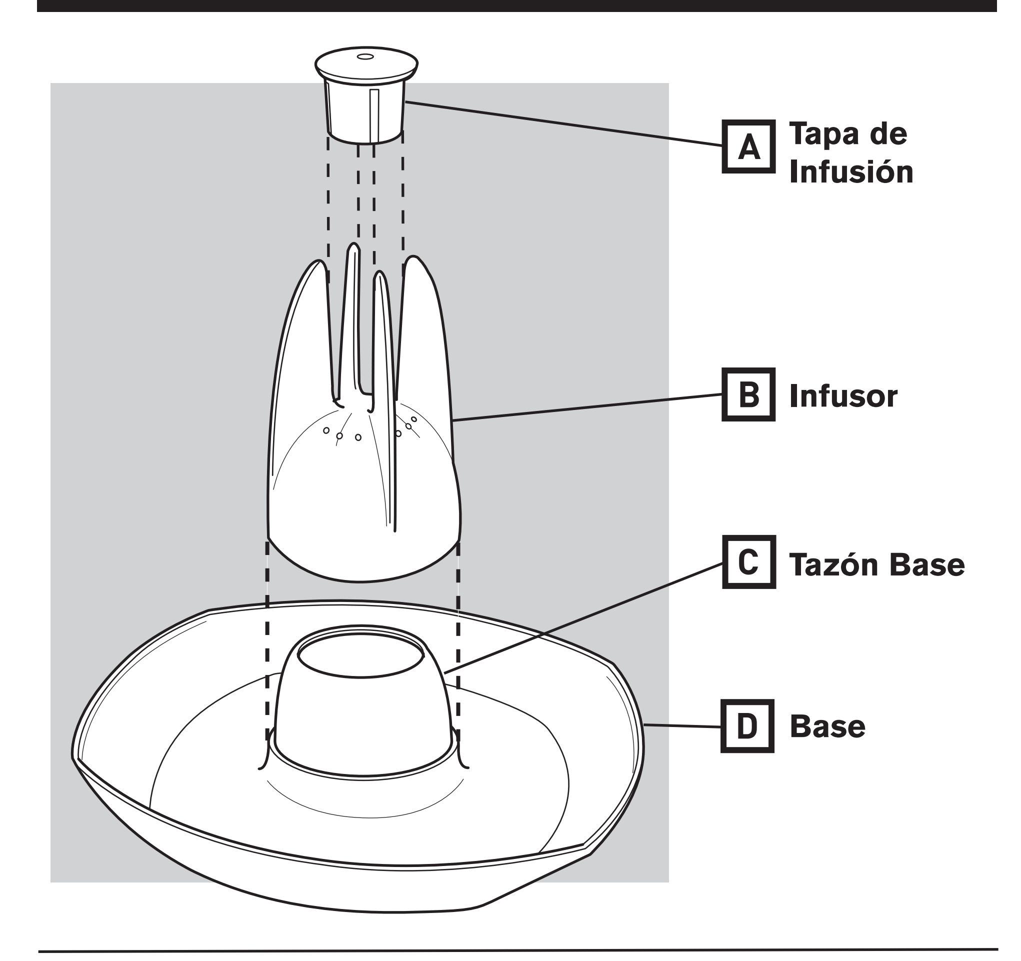
To make the marinade: Put the garlic in the bowl of a food processor; process until minced. Add the dill and rosemary; process until finely chopped. Add the sour cream, oil, salt and pepper; process until well combined.

Remove the packet of giblets from the body cavity of the chicken and set aside for another use. Remove and discard any excess fat from the body cavity of the chicken. Rinse the chicken under cold water and pat dry with paper towels. Brush the marinade evenly over the outside of the chicken. Place the chicken in a bowl, cover with plastic wrap, and refrigerate for at least 2 hours, or as long as 12 hours.

Pour the wine into the Base Cup at the center of the Base. Place the Infuser over the Base Cup. Hold the chicken with the opening of the body cavity at the bottom and lower the chicken onto the Infuser. Place the Infusion Cap inside the neck cavity. Tuck the wing tips behind the chicken's neck.

Grill the chicken on the roaster over Direct Medium heat until the juices run clear and the internal temperature in the thickest part of the thigh reaches 82 °C, 45 to 50 minutes. Transfer the chicken and roaster to a work surface. Allow to rest for 5 to 10 minutes. Using oven mitts, potholders, or tongs remove the Infusion Cap from the neck cavity and carefully lift the chicken off the Infuser. Cut the chicken into pieces and serve warm.

Makes 2 to 4 servings.



⚠PELIGROS Y ⚠ADVERTENCIAS

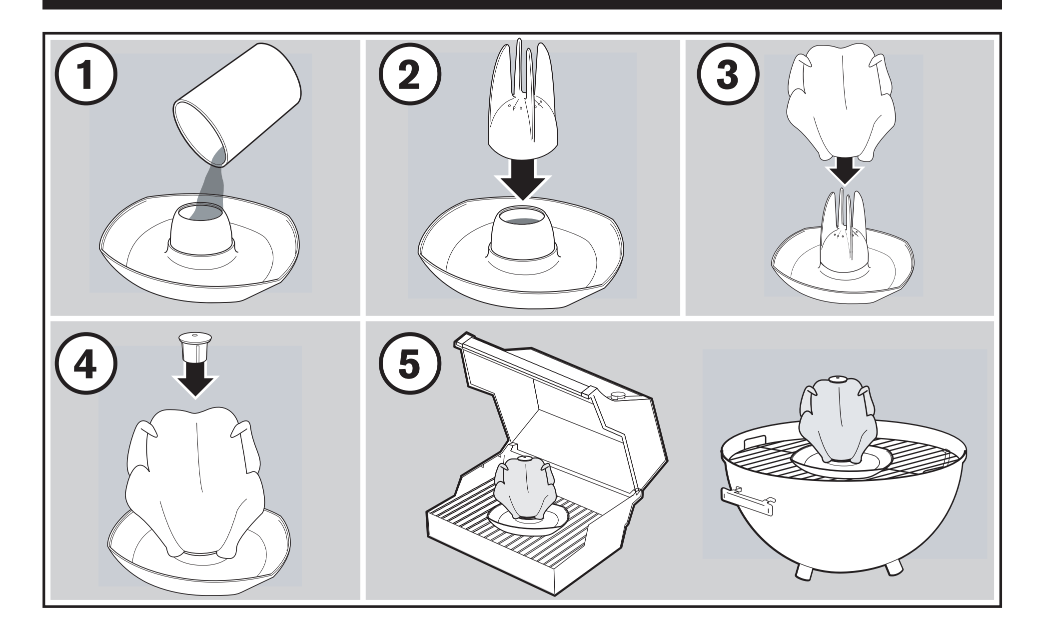
⚠PELIGRO: No llene el Tazón base con sustancias a base de alcohol. Las sustancias a base de alcohol son volátiles y se incendiarán, lo que provocará graves lesiones corporales o daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA: El Poultry Roaster está caliente; utilice guantes para asados cuando mueva el Poultry Roaster.

⚠ ADVERTENCIA: El Poultry Roaster contiene líquido caliente. No voltee el Poultry Roaster ya que el líquido caliente se puede derramar.

⚠ ADVERTENCIA: No coloque el Poultry Roaster sobre una superficie combustible o sobre una superficie que se pueda dañar con el calor.

⚠ ADVERTENCIA: No coloque el Poultry Roaster sobre una mesa o superficie de vidrio.



1. Llene el Tazón base con el líquido o marinada de su preferencia y no olvide añadirle sus especies favoritas.

⚠PELIGRO: No llene el Tazón base con sustancias a base de alcohol. Las sustancias a base de alcohol son volátiles y se incendiarán, lo que provocará graves lesiones corporales o daños a la propiedad.

⚠PRECAUCIÓN: Antes de llenar el Tazón base del Poultry Roaster con cualquier marinada que haya estado en contacto con carne, pescado o aves, todos crudos, asegúrese de hervirla en un contenedor separado por lo menos un minuto.

2. Coloque el Infusor sobre el Tazón base.

3. Coloque el ave sobre el Infusor. Asegúrese de que el ave esté bien sujeto

4. Coloque la Tapa de infusión en la cavidad del cuello del ave. Asegúrese de que la Tapa de infusión esté bien sujeta.

NOTA: Aplique una capa de aceite a la Tapa de infusión antes de colocarla en el cuello del ave, si lo desea.

5. Coloque el Poultry Roaster en la parrilla de cocción o en su horno. Asegúrese de que haya por lo menos 2.54 cm de espacio entre el ave y la tapa. Cierre la tapa.



Instrucciones Para Cocinar

- Ase sus aves preparadas en el calor Directo Medio hasta que los jugos que corran estén claros y la temperatura interna llega a 82°C en la parte más gruesa del muslo.
- Traslade el ave y el asador a una superficie de trabajo.
- Déjelos en reposo de 5 a 10 minutos.
- Con guantes para cocinar, soportes para ollas o tenazas, quite la Tapa de infusión y retire el ave cuidadosamente del Infusor.

⚠PRECAUCIÓN: Coloque el Poultry Roaster en una superficie uniforme, antes de retirar el ave.

Nota: Utilice un par de guantes o un cuchillo para separar la piel del ave de la Tapa de infusión antes de intentar retirarlo.

Instrucciones de Limpieza y Cuidado

- Asegúrese de que el Poultry Roaster esté frío antes de limpiarlo.
- No lo coloque en el lavaplatos para limpiarlo.
- Utilice una solución de agua jabonosa caliente para limpiar, luego enjuague con agua limpia y caliente.
- No la deje en el asador cuando no esté en uso.
- Tenga cuidado cuando limpie y manipule las superficies que no pegan, evite rayar y cortar las superficies que no pegan.

Garantía

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) por este medio garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de este refrigerador **Weber Poultry Roaster**, que el mismo estará libre de defectos en el material y en la mano de obra desde la fecha de la compra, así: 1 año cuando se ensamblan y operan de acuerdo con las instrucciones impresas que se adjuntan.

Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de su compra. POR LO TANTO, USTED DEBE CONSERVAR SU RECIBO DE LA VENTA O FACTURA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta Garantía limitada se limitará a la reparación o reemplazo de partes que se pruebe que estén defectuosas en circunstancias normales de uso y servicio, y que de acuerdo con el examen indiquen, a satisfacción de Weber, que tienen defecto. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, Weber elegirá reparar o reemplazar dichas partes sin costo alguno. Si se le solicita devolver partes defectuosas, los costos por transporte se pagarán por anticipado. Weber devolverá las partes al comprador por medio de flete o franco de porte pagado previamente.

Esta Garantía limitada no cubre ningún desperfecto o dificultades de funcionamiento debido a accidentes, abuso, mal uso, alteración, aplicación inadecuada, vandalismo, instalación inadecuada o mantenimiento o servicio inadecuados, o errores al realizar el mantenimiento normal y de rutina. El deterioro o daño debido a condiciones extremas de clima tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a la exposición a químicos ya sea directamente o en la atmósfera, no los cubre esta Garantía limitada.

Weber no se responsabilizará de acuerdo con ésta o cualquier otra garantía implícita por cualquier daño incidental o consecuente. Esta garantía le brinda derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado. Esta garantía es aplicable en EE.UU. y Canadá.

Pollo Rostizado con Manzana y Curry

Directo/Medio

Para la pasta de especies:

2 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de azúcar morena
½ cucharadita de chile en polvo
½ cucharadita de curry
½ cucharadita de ajo granulado
½ cucharadita de mostaza seca
½ cucharadita de sal de kasher
½ cucharadita de pimienta negra entera

1 pollo entero, de 3½ a 4 libras
½ taza de jugo de manzana

Para preparar la pasta de especies: En un tazón pequeño, mezcle los ingredientes de la pasta de especies hasta que queden distribuidos de manera uniforme.

Retire el paquete de menudillos de la cavidad del cuerpo del pollo y póngalo a un lado para otro uso. Retire y deseche cualquier exceso de grasa de la cavidad del cuerpo del pollo. Enjuague el pollo bajo agua fría y dele golpecitos con toallas de papel para secarlo. Frote de manera uniforme la pasta de especies en toda la parte exterior del pollo. Coloque el pollo en un tazón, cúbralo con un envoltorio plástico y refrigérelo por lo menos dos horas, o hasta 12 horas.

Vierta el jugo de manzana en el Tazón base en el centro de la Base. Coloque el Infusor sobre el Tazón base. Sostenga el pollo con la abertura de la cavidad del cuerpo en la parte inferior y desciéndalo en el Infusor. Coloque la Tapa de infusión dentro de la cavidad del cuello. Meta las puntas de las alas detrás del cuello del pollo.

Ase el pollo en el asador en el calor Directo Medio hasta que los jugos que corran estén claros y la temperatura interna en la parte más gruesa del muslo llegue a 82°C, 45 a 50 minutos. Traslade el pollo y el asador a una superficie de trabajo. Déjelos en reposo de 5 a 10 minutos. Con guantes para cocinar, soportes para ollas o tenazas, quite la Tapa de infusión de la cavidad del cuello y retire el pollo cuidadosamente del Infusor. Corte en piezas el pollo y sírvalo caliente.

Rinde de dos a cuatro porciones.



Pollo con Cerveza a la Parrilla

Directo/Medio

Para la marinada:

½ taza de cebollas verdes finamente picadas, las partes blanca y verde claro
⅓ taza de mostaza Dijon
⅓ taza de salsa soya
¼ taza de jugo de limón fresco
1½ cucharadas de ajo picado
1 cucharada de hojuelas de pimiento rojo machacado
1 cucharadita de sal de kasher
1½ taza de cerveza, dividida

1 pollo entero, de 3¼ a 4 libras

Para preparar la marinada: En un tazón pequeño, bata los ingredientes de la marinada junto con una taza de la cerveza.

Retire el paquete de menudillos de la cavidad del cuerpo del pollo y póngalo a un lado para otro uso. Retire y deseche cualquier exceso de grasa de la cavidad del cuerpo del pollo. Enjuague el pollo bajo agua fría. Coloque el pollo en una bolsa plástica grande, que se pueda volver a cerrar y vierta la marinada. Presione la bolsa de manera que salga el aire y séllela bien. Gire la bolsa para distribuir la marinada, colóquela en un tazón y refrigérela por lo menos tres horas, o hasta ocho horas, dándole vuelta a la bolsa ocasionalmente.

Vierta la _ taza de cerveza restante en el Tazón base en el centro de la Base. Coloque el Infusor sobre el Tazón base. Retire el pollo de la marinada, deseche la marinada y dele golpecitos al pollo con toallas de papel para secarlo. Sostenga el pollo con la abertura de la cavidad del cuerpo en la parte inferior y desciéndalo en el Infusor. Coloque la Tapa de infusión dentro de la cavidad del cuello. Meta las puntas de las alas detrás del cuello del pollo.

Ase el pollo en el asador en el calor Directo Medio hasta que los jugos que corran estén claros y la temperatura interna en la parte más gruesa del muslo llegue a 82°C, 45 a 50 minutos, rociándolo aproximadamente cada 30 minutos con los jugos que se acumulan en la base. Traslade el pollo y el asador a una superficie de trabajo. Déjelos en reposo de 5 a 10 minutos. Con guantes para cocinar, soportes para ollas o tenazas, quite la Tapa de infusión y retire el pollo cuidadosamente del Infusor. Corte en piezas el pollo y sírvalo caliente.

Rinde de dos a cuatro porciones.

Pollo con Ajo y Romero con Vino Blanco

Directo/Medio

Para la marinada:

4 dientes grandes de ajo
½ taza de eneldo fresco
¼ taza de hojas de romero fresco
¼ taza de crema agria
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
1 cucharadita de sal de kasher
½ cucharadita de pimienta negra entera fresca

1 pollo entero, de 3½ a 4 libras
½ taza de vino blanco seco

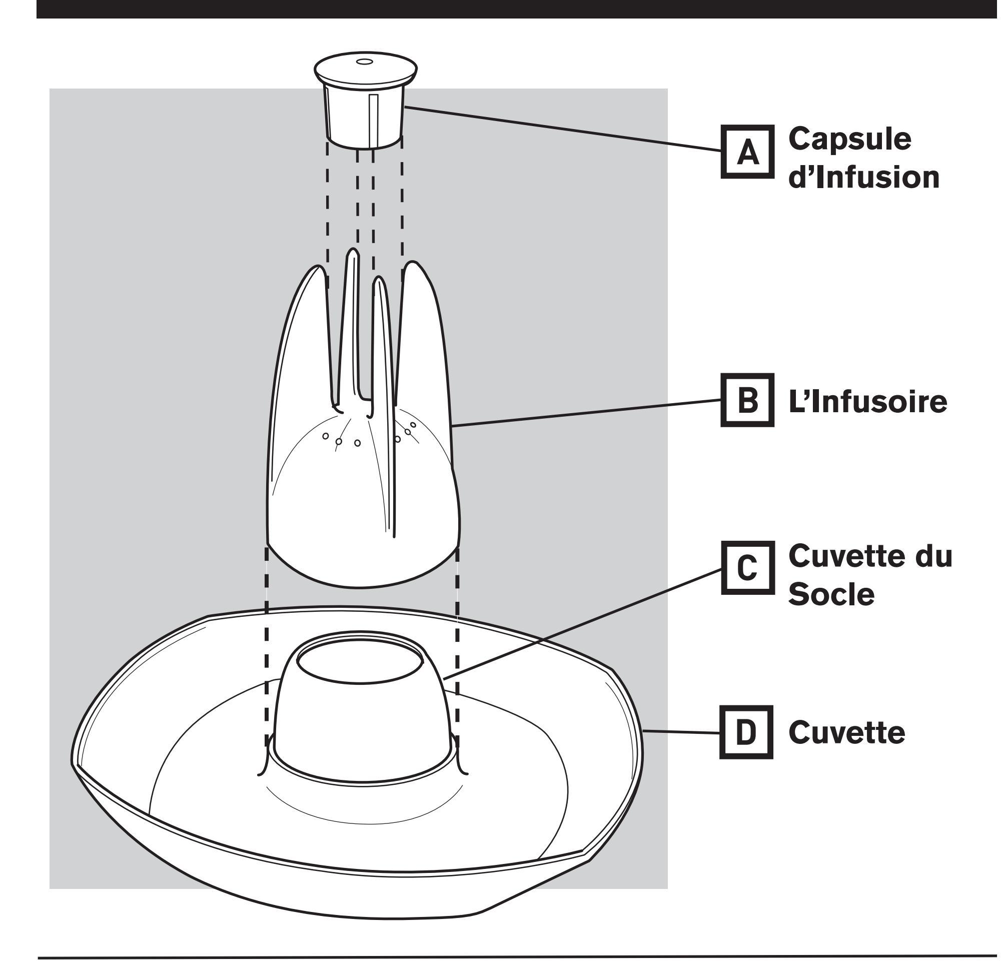
Para preparar la marinada: Coloque el ajo en el tazón de un procesador de alimentos, y procéselo hasta que esté picado. Agregue el eneldo y el romero; procéselo hasta que quede finamente picado. Agregue la crema agria, aceite, sal y pimienta; procéselos hasta que estén completamente mezclados.

Retire el paquete de menudillos de la cavidad del cuerpo del pollo y póngalo a un lado para otro uso. Retire y deseche cualquier exceso de grasa de la cavidad del cuerpo del pollo. Enjuague el pollo bajo agua fría y dele golpecitos con toallas de papel para secarlo. Aplique la marinada de manera uniforme con una brocha en toda la parte exterior del pollo. Coloque el pollo en un tazón, cúbralo con un envoltorio plástico y refrigérelo por lo menos dos horas, o hasta 12 horas.

Vierta el vino en el Tazón base en el centro de la Base. Coloque el Infusor sobre el Tazón base. Sostenga el pollo con la abertura de la cavidad del cuerpo en la parte inferior y desciéndalo en el Infusor. Coloque la Tapa de infusión dentro de la cavidad del cuello. Meta las puntas de las alas detrás del cuello del pollo.

Ase el pollo en el asador en el calor Directo Medio hasta que los jugos que corran estén claros y la temperatura interna en la parte más gruesa del muslo llegue a 82°C, 45 a 50 minutos. Traslade el pollo y el asador a una superficie de trabajo. Déjelos en reposo de 5 a 10 minutos. Con guantes para cocinar, soportes para ollas o tenazas, quite la Tapa de infusión de la cavidad del cuello y retire el pollo cuidadosamente del Infusor. Corte en piezas el pollo y sírvalo caliente.

Rinde de dos a cuatro porciones.



⚠MISES EN GARDE ET ⚠AVERTISSEMENTS

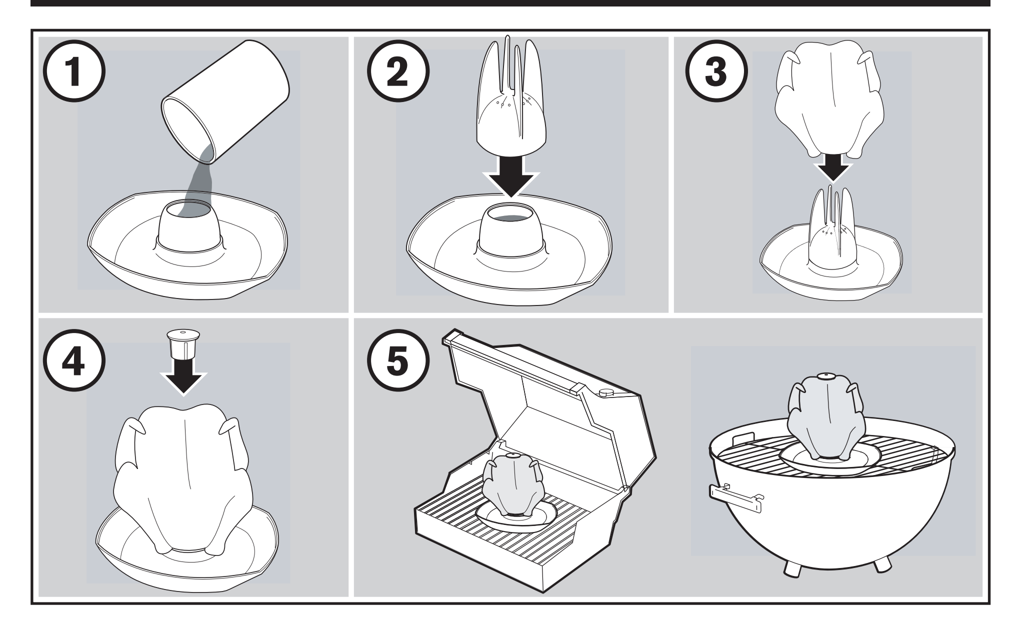
⚠ **MISE EN GARDE: Ne remplissez jamais la Cuvette de spiritueux, car l'alcool pourrait prendre feu en raison de sa volatilité, ce qui risquerait de causer de graves blessures ou des dommages matériels.**

⚠ **AVERTISSEMENT: Le Poultry Roaster (plat à rôtir la volaille) risque d'être chaud: utilisez donc des moufles de cuisinier lors de son déplacement.**

⚠ **AVERTISSEMENT: Évitez de faire basculer le Poultry Roaster (plat à rôtir la volaille), de peur que le liquide chaud qu'il contient ne se renverse.**

⚠ **AVERTISSEMENT: Ne posez jamais le Poultry Roaster (plat à rôtir la volaille) sur une surface combustible ou sur une surface qui risque d'être endommagée sous l'effet de la chaleur.**

⚠ **AVERTISSEMENT: Ne posez jamais le Poultry Roaster (plat à rôtir la volaille) sur une surface ou sur une table en verre.**



1. Remplissez la Cuvette du liquide ou de la marinade de votre préférence en n'oubliant pas d'y ajouter vos épices favorites.

⚠MISE EN GARDE: Ne remplissez jamais la Cuvette de spiritueux, car l'alcool pourrait prendre feu en raison de sa volatilité, ce qui risquerait de causer de graves blessures ou des dommages matériels.

⚠ATTENTION: Avant de remplir la Cuvette du Poultry Roaster (plat à rôtir la volaille) d'une marinade quelconque ayant été en contact avec de la viande, du poisson ou de la volaille crue, assurez-vous de faire bouillir la marinade dans un récipient séparé pendant au moins une minute.

2. Placez l'Infusoire sur la Cuvette du socle.

3. Enfilez la volaille sur l'Infusoire en prenant soin de bien immobiliser cette dernière.

4. Insérez la Capsule d'Infusion dans la gorge de la volaille en prenant soin de bien l'y fixer.

NOTE: Si vous le souhaitez, enduisez d'huile la Capsule d'Infusion avant de l'introduire dans la gorge de la volaille..

5. Placez le Poultry Roaster (plat à rôtir la volaille) sur la grille de cuisson ou dans le four en prenant soin de prévoir un dégagement d'au moins un pouce entre la volaille et le couvercle, puis fermez ce dernier.



Directives de Cuisson

- Faites griller la volaille préparée à feu moyen en la soumettant directement à la chaleur jusqu'à ce que les jus s'en échappent et que la température interne atteigne 82 °C dans la partie la plus épaisse de la cuisse.
- Déposez la volaille et le plat à rôtir sur un plan de travail.
- Laissez le tout reposer de 5 à 10 minutes.
- À l'aide de moufles de cuisinier, de poignées ou de pinces, enlevez la Capsule d'Infusion et sortez délicatement la volaille de l'Infusoire en la soulevant.

⚠ATTENTION: Placez le Poultry Roaster (plat à rôtir la volaille) sur une surface de niveau avant de retirer la volaille.

Note: Utilisez une paire de pinces ou un couteau pour séparer la chair de la volaille de la Capsule d'Infusion avant d'essayer de la retirer.

Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir le Poultry Roaster (plat à rôtir la volaille) avant de le nettoyer.
- Ne mettez jamais le plat à rôtir dans le lave-vaisselle pour le nettoyer.
- Nettoyez le plat à rôtir à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le simplement à l'eau chaude.
- Ne laissez pas le plat à rôtir dans le gril lorsque vous ne vous en servez-pas.
- Faites attention de ne pas abîmer les surfaces à revêtement antiadhésif lors du nettoyage ou de la manutention du plat à rôtir, afin d'éviter de les rayer.

Garantie

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit le refroidisseur **Weber Poultry Roaster**, contre tout vice de matériaux et de fabrication à compter de sa date d'achat par L'ACQUÉREUR INITIAL, lorsque l'appareil fait l'objet d'une installation et d'un fonctionnement conformes aux instructions d'accompagnement écrites, en l'occurrence : 1 an lorsque le montage et l'utilisation sont effectués conformément aux consignes imprimées accompagnantes.

Weber peut cependant exiger de l'acquéreur une preuve d'achat en bonne et due forme. CE DERNIER DOIT PAR CONSÉQUENT CONSERVER SON REÇU DE CAISSE OU SA FACTURE ET RETOURNER IMMÉDIATEMENT LA FICHE D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE LIMITÉE WEBER.

La présente garantie limitée ne s'applique qu'à la réparation ou au remplacement des pièces jugées défectueuses dans des conditions d'usage et d'entretien normales et considérées comme telles par Weber après examen. Après certification de la défectuosité et approbation de la demande d'indemnité, Weber s'engage à réparer ou à remplacer sans frais les pièces en question. Si on vous demande de retourner les pièces défectueuses, vous devez toutefois régler d'avance les frais de transport. Weber s'engage pour sa part à retourner à ses frais les pièces à l'acquéreur.

La présente garantie limitée ne couvre pas les pannes ou les défectuosités de fonctionnement résultant d'un accident, d'un mauvais usage, d'un usage abusif, d'une modification, d'un acte de vandalisme, d'une installation inadéquate, d'un entretien ou d'une réparation inappropriés ou d'une négligence découlant de l'inexécution d'un entretien normal et périodique. Les dommages survenus par suite d'intempéries graves comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades ou par suite d'une décoloration occasionnée par une exposition directe ou indirecte (par contact avec l'atmosphère) aux produits chimiques ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Weber ne doit en aucun cas être tenue responsable des dommages indirects ou accessoires en vertu de la présente garantie ou de toute autre garantie implicite. La présente garantie, qui s'applique aux États-Unis et au Canada, vous confère des droits juridiques particuliers ou d'autres droits qui peuvent varier d'un État à un autre.

Poulet Rôti Aux Pommes et au Cari

Chaleur directe et feu moyen

Préparation de la pâte épicée:

30 ml d'huile végétale
5 ml de cassonade
2,5 ml d'assaisonnement au chili
2,5 ml de cari
2,5 ml d'ail granulé
2,5 ml de moutarde sèche
2,5 ml de sel cacher
2,5 ml de poivre noir moulu

1 poulet entier de 1,6 à 1,8 kg
125 ml de jus de pommes

Pour confectionner la pâte épicée, mélangez les ingrédients de la préparation dans un petit bol jusqu'à consistance homogène..

Retirez les abats du poulet et mettez-les de côté. Débarrassez la cavité thoracique de son excédent de gras. Rincez le poulet à l'eau froide, puis séchez-le au moyen de papier essuie-tout. Badigeonnez uniformément la chair du poulet de la préparation de pâte épicée, placez-le dans un bol, couvrez-le de pellimoulante et mettez-le à réfrigérer pendant au moins deux heures ou jusqu'à douze heures.

Versez le jus de pommes dans la Cuvette située au centre du socle. Placez l'Infusoire sur cette dernière. Tenez le poulet de manière à ce que l'ouverture de la cavité thoracique soit tournée vers le bas, puis enfilez-le sur l'Infusoire. Insérez la Capsule d'Infusion dans la gorge du poulet et repliez l'extrémité des ailes derrière le cou.

Faites griller le poulet préparé sur le plat à rôtir à feu moyen en le soumettant directement à la chaleur pendant 45 à 50 minutes jusqu'à ce que les jus s'en échappent et que la température interne atteigne 82 °C dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Déposez le poulet et le plat à rôtir sur un plan de travail. Laissez le tout reposer de 5 à 10 minutes. À l'aide de moufles de cuisinier, de poignées ou de pinces, enlevez la Capsule d'Infusion et sortez délicatement le poulet de l'Infusoire en le soulevant. Coupez le poulet en morceaux et servez-le chaud.

(2 à 4 portions)



Poulet Barbecue à la Bière

Chaleur directe et feu moyen

Préparation de la marinade:

120 ml	**d'oignons verts finement hachés**
100 ml	**tasse de moutarde de Dijon**
100 ml	**tasse de sauce soja**
75 ml	**de jus de citron frais**
17,5 ml	**d'ail émincé**
5 ml	**de flocons de piment de Cayenne broyés**
5 ml	**de sel cacher**
360 ml	**de bière, divisée**
1	**poulet entier de 1,6 à 1,8 kg**

Pour confectionner la marinade, mélangez-en au fouet les ingrédients dans un petit bol auquel vous ajouterez une tasse de bière.

Retirez les abats du poulet et mettez-les de côté. Débarrassez la cavité thoracique de son excédent de gras. Rincez le poulet à l'eau froide et mettez-le dans un gros sac refermable en plastique dans lequel vous verserez la marinade. Exprimez l'air du sac, puis fermez-le hermétiquement. Remuez le sac afin de bien répartir la marinade, placez-le dans un bol et mettez-le à réfrigérer pendant au moins trois heures ou jusqu'à huit heures en prenant soin de remuer occasionnellement le sac.

Versez la demi-tasse de bière restante dans la cuvette située au centre du socle et disposez l'Infusoire sur cette dernière. Sortez le poulet du sac, débarrassez-vous de la marinade et séchez-le au moyen de papier essuie-tout. Tenez le poulet de manière à ce que l'ouverture de la cavité thoracique soit tournée vers le bas, puis enfilez-le sur l'Infusoire. Insérez la Capsule d'Infusion dans la gorge du poulet et repliez l'extrémité des ailes derrière le cou.

Faites griller le poulet préparé sur le plat à rôtir à feu moyen en le soumettant directement à la chaleur pendant 45 à 50 minutes jusqu'à ce que les jus s'en échappent et que la température interne atteigne 82 °C dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Arrosez-le de son jus toutes les trente minutes. Déposez le poulet et le plat à rôtir sur un plan de travail. Laissez le tout reposer de 5 à 10 minutes. À l'aide de moufles de cuisinier, de poignées ou de pinces, enlevez la Capsule d'Infusion et sortez délicatement le poulet de l'Infusoire en le soulevant. Coupez le poulet en morceaux et servez-le chaud.

(2 à 4 portions)

Poulet à l'ail et au Romarin Arrosé de Vin Blanc

Chaleur directe et feu moyen

Préparation de la marinade:

4	**grosses gousses d'ail**
120 ml	**d'aneth frais**
75 ml	**de feuilles de romarin frais**
75 ml	**de crème sûre**
30 ml	**d'huile d'olive extra-vierge**
5 ml	**de sel cacher**
2,5 ml	**de poivre noir fraîchement moulu**

1	**poulet entier de 1,6 à 1,8 kg**
120 ml	**de vin blanc sec**

Pour confectionner la marinade, émincez l'ail dans le bol d'un robot culinaire. Ajoutez-y l'aneth et les feuilles de romarin, puis hachez-y le tout finement. Versez-y la crème sure, l'huile, le sel et le poivre, puis mélangez le tout jusqu'à consistance homogène.

Retirez les abats du poulet et mettez-les de côté. Débarrassez la cavité thoracique de son excédent de gras. Rincez le poulet à l'eau froide, puis séchez-le au moyen de papier essuie-tout. Badigeonnez uniformément la chair du poulet de la marinade. Placez-le dans un bol, couvrez-le de pellimoulante et mettez-le à réfrigérer pendant au moins deux heures ou jusqu'à douze heures.

Versez le vin dans la Cuvette située au centre du socle et disposez l'Infusoire sur cette dernière. Tenez le poulet de manière à ce que l'ouverture de la cavité thoracique soit tournée vers le bas, puis enfilez-le sur l'Infusoire. Insérez la Capsule d'Infusion dans la gorge du poulet et repliez l'extrémité des ailes derrière le cou.

Faites griller le poulet préparé sur le plat à rôtir à feu moyen en le soumettant directement à la chaleur pendant 45 à 50 minutes jusqu'à ce que les jus s'en échappent et que la température interne atteigne 82 °C dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Déposez le poulet et le plat à rôtir sur un plan de travail. Laissez le tout reposer de 5 à 10 minutes. À l'aide de moufles de cuisinier, de poignées ou de pinces, enlevez la Capsule d'Infusion et sortez délicatement le poulet de l'Infusoire en le soulevant. Coupez le poulet en morceaux et servez-le chaud.

(2 à 4 portions)



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

www.weber.com

200 E. Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266 USA., 1-800-446-1071 (USA only).